



PRODUZENTEN
Bruni 1901.
Leidenschaft seit vier Generationen.



Der Legende nach entstand die Stadt Melissa in Kalabrien durch den Melisso Prinzen aus Sizilien. Er segelte an diesen Ort und machte ihn zu seinem eigenen Zuhause. Damit brachte er auch das Wissen über den Weinanbau mit und machte Melissa zu einem besonderen Weinanbaugebiet. Noch heute ist der Ort für den Weinanbau bekannt und zählt zu den DOC-Regionen. Hier findet sich auch die Bruni-Familie wieder, die seit Generationen den traditionellen Weinanbau pflegt.

DAS WEINGUT

Die Familie Bruni wurde durch Mario Bruni und seine Leidenschaft für den Wein erstmal 1934 bekannt. Er stellt die erste Weinflasche mit dem Etikett „Melissa“ her und präsentierte sie auf der Landwirtschaftsausstellung in Florenz. Dieser Wein hatte damals das erste offizielle Qualifikationsdiplom mit einer Goldmedaille erhalten. Seitdem stellt die Familie bis heute noch den Wein gemäß der Tradition her und ist immer noch in den Orten Melissa und Carfizzi ansässig.

Das Weingut besitzt ca. 70 Hektar, wovon 16 mit Weinbergen bepflanzt wurden. Die autochthonen Weinberge von Bruni sind Greco Bianco, Gaglioppo und Magliocco, die für die Herstellung von dem „Ciro - DOC“-Wein benötigt werden. Die anderen Weinberge beherbergen die Reben Malvasia, Syrah, Cabernet, Sauvignon, Chardonnay, Trebbiano, Pecorello e Mantonico, die für die Weine „Nobili Melissesi“ und „San Giu“ verwendet werden. Die Weine werden aus den handverlesenen Trauben nach traditioneller, aber auch innovativer Art hergestellt.

DIE GAGLIOPPO-REBSORTE

Die Gaglioppo Rebsorte gehört zu den einheimischen Rebsorten der Region Kalabrien. Sie gehört zu einer alten Rotweinsorte, die vermutlich aus Griechenland nach Italien gekommen ist. Gaglioppo stammt von den Sorten Sangiovese und Mantonico Bianco ab. Sie kommt mit einem trockenen Klima sehr gut klar und erreicht einen hohen Zuckergehalt, weshalb die aus ihr hergestellten Weine oftmals einen hohen Alkoholgehalt aufweisen. Grundsätzlich ist sie für die Herstellung von Cirò Weinen notwendig. Obwohl sie zu den Rotweinsorten gehört, kann man mit ihr auch Weißweine herstellen.

Die Weine aus reinen Galioppo-Trauben sind sehr kraftvoll und zeigen Noten von Rosen und dunklen Beeren auf.

DIE WEINE

Die Weine von Bruni umfassen IGT und DOC-Weine, also Regionalweine mit einer geschützten geografischen Angabe und Weine mit einer kontrollierten Ursprungsbezeichnung. Die Nobili Melissesi Weine werden nach traditionellen Methoden und ausschließlich aus den einheimischen Reben hergestellt. Die Ernte der Trauben, für die Herstellung der „hellen“ Weine, wie Weißweine & Roséweine, findet in den ersten zehn Septembertagen statt. Nach der Handlese werden die Trauben mit ihren Schalen einer kurzen Kaltmazeration ausgesetzt und danach sanft gepresst. Die Gärung findet dann in kontrollierter Temperatur statt und der Ausbau erfolgt in Barriquefässern. Bei dem Rotwein findet die Handlese im Oktober statt. Danach erfolgt die traditionelle Gärung für 20 Tage. Die Reifung erfolgt zunächst in Edelstahltanks und danach für 4 Monate in französischen Eichenfässern. Bruni nutzt für ihre Rotweine ebenso die Appassimento Methode, die Trocknungstechnik, die als Qualitätsmerkmal für den Wein bekannt ist.

Entdecke unsere neue Weinkellerei Bruni mit ihren Weinen Nobili Melissesi und anderen in unserem Sortiment.

Weitere Stories auf waurig.com/stories

